

Menüvorschläge

Haus-Menü 1

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Sauerbraten mit Rot- und Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

Westfälisches Himmelreich

Dörrobst und marinierte Beeren mit Kirschwasser und Vanilleeis

€ 18,50 pro Person

Haus-Menü 2

Tomatenconsommé

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

€ 17,60 pro Person

Haus-Menü 3

Kartoffelschaumsüppchen mit gebratener Blutwurst

Schweinekrustenbraten mit Kümmeljus, Rieslingkraut und Kartoffelpüree

Schokoladeneis mit heißen Schattenmorellen

€ 18,60 pro Person

Haus-Menü 4

Salat mit gebratenen Wachtelbrüstchen

Hirschkeule auf Wirsinggemüse
mit Preiselbeerbirne und Kartoffelbällchen

Bayrische Crème mit Früchten

€ 25,50 pro Person

3-Gang Menüvorschläge

Menü 3 - 1

Geflügelcreme „Mulligatawny“

~~~~

*Gebratenes Poulardenbrüstchen  
auf Blattspinat mit Gorgonzolarahm  
und Zucchini-Kartoffelgratin*

~~~~

Rote Grütze mit Vanilleeis

ab € 22,50

Menü 3 - 2

Kerbelschaumsüppchen

~~~~

*Schweinemedallions an Sherrysauce,  
Broccoliröschen und Rösti*

~~~~

*Mousse von brauner und weißer
Schokolade*

ab € 23,50

Menü 3 - 3

*Tomatenkraftbrühe mit
Thymianklößchen*

~~~~

*Zanderfilet auf Linsengemüse,  
Rieslingsauce und kleinen Kartoffeln*

~~~~

*Eisvariation mit frischen Früchten und
Sahne*

ab € 22,50

Menü 3 - 4

*Mildgeräucherter Wildlachs mit
Reibplätzchen
und Schnittlauchcrème*

~~~~

*Kalbsrücken im Ganzen  
an Portweinsauce mit Bandnudeln  
und Marktgemüse*

~~~~

*Dessertvariation
„Im Weißen Ross,“*

ab € 28,00

3-Gang Menüvorschläge

Menü 3 - 5

*Lachstorte an buntem Salatbeet
mit Reibplätzchen
und zweierlei Saucen*

~~~~~  
*Lippisches Wildragout mit  
hausgemachten Spätzle,  
gefüllter Birne und Gemüse*

~~~~~  
*Himbeer-Joghurtmousse
mit Vanillesauce*

ab € 25,90

Menü 3 - 6

*Broccolirahmsuppe
mit gerösteten Mandeln*

~~~~~  
*Schweinelendchen im Kräutermantel  
auf leichter Burgundersauce  
mit Gartengemüse und Rösti*

~~~~~  
Moussevariation auf Fruchtspiegel

ab € 24,50

Menü 3 - 7

*Brunnenkressesuppe
mit Lachsklößchen*

~~~~~  
*Rinderfilet im Ganzen gebraten  
mit Sauce Beàrnaise  
Bohnenbündeln und  
Kartoffelgratin*

~~~~~  
*Zitronen-Griessmousse mit
Rotweinkirschen und Sabayone*

ab € 36,50

Menü 3 - 8

*Salatbouquet
mit gebratenen Austernpilzen,
frischen Kräutern und Croûtons*

~~~~~  
*Lippischer Weidelammrücken  
auf feiner Kräutersauce  
mit Polenta und Gemüsen*

~~~~~  
*Bayerisch Crème
mit Fruchtmark*

ab € 29,50

3-Gang Menüvorschläge

Menü 3 - 9

Steinpilzessenz mit Klößchen

~~~

*Rosa gebratene Entenbrust  
auf Trüffel-Barolosauce  
mit Maisplätzchen und  
Gemüsebouquet*

~~~

Zimtparfait mit Pflaumenkompott

ab € 24,00

Menü 3 - 10

*Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumravioli*

~~~

*Maispouardenbrust mit  
Pfifferlingen á la crème  
und Schupfnudeln*

~~~

*Bühler Kirschen mit Walnusseis
und Sabayone*

ab € 24,00

Menü 3 - 11

*Salatbeet mit gebratenen
Steinchampignons
und frischen Kräutern*

~~~

*Kalbsrückensteak auf Barolosauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse*

~~~

*Dessertvariation
„Im Weißen Ross“*

ab € 26,50

Menü 3 - 12

*Carpaccio vom Rind
mit Trüffel-Vinaigrette*

~~~

*Zanderfilet auf Wokgemüse  
in Hummerschaum  
und Kartoffelperlen*

~~~

*Topfenparfait mit Früchten
und Sabayone*

€ 26,50

3-Gang Menüvorschläge

Menü 3 - 13

*Carpaccio vom Lachs
mit Zitronenvinaigrette*

~~~

*Gefüllte Poulardenbrust  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
und Vichykarotten*

~~~

*Crêpe mit gebeizten Beeren
und Walnusseis*

ab € 30,00

Menü 3 - 14

Crèmesuppe von Steinpilzen

~~~

*Rinderfilet an  
Kartoffel-Selleriepüree  
und Karotten-Lauchgemüse*

~~~

*Haselnussauflauf
mit lauwarmem
Zwetschgenragout
ab € 31,00*

Menü 3 - 15

*Salat mit lauwarmen marinierten
Langostinos*

~~~

*Kalbsrücken auf Steinpilzrisotto  
mit Kaiserschoten*

~~~

*Apfeltarte aus dem Ofen
mit Vanilleeis*

€ 36,50

Menü 3 - 16

*Crêpes mit Steinpilzen
à la crème*

~~~

*Steinbutt auf Kürbis-  
Linsengemüse*

~~~

*Topfenauflauf
mit karamellisierten Äpfeln*

€ 38,50

Haus-Menü 4-Gang 9

Pilzrahmsuppe mit geräuchertem Entenschinken

Pochierte Lachsforelle mit Schnittlauchsauce auf jungem Spinat

Hirschrückensteak auf Rosenkohlblättern mit Preiselbeeren und Serviettenknödel

Gratinierte Rumtopfrüchte mit weißem Kaffee-Eis

€ 33,80

Haus-Menü 4-Gang 10

Das Beste vom Kaninchen an Salatbouquet mit Estragonvinaigrette

Möhneseezander mit Pumpernickelkruste, Rote-Betesauce auf Spitzkohl

Rehrücken im Nudelteig mit Holunderjus auf Pilzragout

Variation von der Williamsbirne

€ 44,00

Haus-Menü 4-Gang 11

Bunte Sommersalate mit Lachs- Seezungencarpaccio und Limonendressing

Petersilienwurzelcrème mit Forellenkaviar

Lippischer Wiesenlammrücken mit Thymiankruste auf Schnippelbohngemüse

Apfeltarte mit Rumrosineneis und Kakaosabayone

€ 31,20

Haus-Menü 4-Gang 12

Spargelsalat mit marinierten Shrimps in Himbeeressig

Fenchelconsommé mit Lachsstreifen

Rumpsteak mit Rotweinjus und Bohnenbouquet

Nougatmousse mit Aprikosenkompott

€ 31,00

Haus-Menü 4-Gang 9

Pilzrahmsuppe mit geräuchertem Entenschinken

Pochierte Lachsforelle mit Schnittlauchsauce auf jungem Spinat

Hirschrückensteak auf Rosenkohlblättern mit Preiselbeeren und Serviettenknödel

Gratinierte Rumtopf Früchte mit weißem Kaffee-Eis

€ 33,80

Haus-Menü 4-Gang 10

Das Beste vom Kaninchen an Salatbouquet mit Estragonvinaigrette

Möhneseezander mit Pumpnickelkruste, Rote-Betesauce auf Spitzkohl

Rehrücken im Nudelteig mit Holunderjus auf Pilzragout

Variation von der Williamsbirne

€ 44,00

Haus-Menü 4-Gang 11

Bunte Sommersalate mit Lachs- Seezungencarpaccio und Limonendressing

Petersilienwurzelcrème mit Forellenkaviar

Lippischer Wiesenlammrücken mit Thymiankruste auf Schnippelbohngemüse

Apfeltarte mit Rumrosineneis und Kakaosabayone

€ 31,20

Haus-Menü 4-Gang 12

Spargelsalat mit marinierten Shrimps in Himbeeressig

Fenchelconsommé mit Lachsstreifen

Rumpsteak mit Rotweinjus und Bohnenbouquet

Nougatmousse mit Aprikosenkompott

€ 31,00

Haus-Menü 4-Gang 5

Bunter Salatteller

Tomatensuppe mit Ginsahne

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce
und bunten Gemüsen

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

€ 23,50

Haus-Menü 4-Gang 6

Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratener Entenleber und Croûtons

Kalbsrücken im Gemüsemantel mit Dijonsensauce und Kartoffeltalern

Schokoladenmoussetorte mit frischen Früchten

€ 27,50

Haus-Menü 4-Gang 7

Hummerschaumsüppchen

Zanderfilet auf bunten Linsen

Lammkeule mit Thymianjus und Schnippelbohnen

Grand-Manier-Parfait mit Sabayone

€ 29,50

Haus-Menü 4-Gang 8

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Meerrettichvinaigrette und Radieschenstreifen

Safranconsommé von Edelfischen

Rinderfilet mit Rotweinschalotten und Kartoffelgratin

Rhabarberparfait mit frischen Erdbeeren

€ 37,50

4 -Gang Menüvorschläge

Menü 4 - 5

Consommé vom Tafelspitz

~~~~

*Zanderfilet auf bunten Linsen  
mit Rieslingsauce*

~~~~

*Kalbsrückenmedaillon
mit Ahr-Burgundersauce,
glasierten Karotten
und Kartoffelnocken*

~~~~

*Mangomousse mit Cassiseis*

*ab € 39,00*

### **Menü 4 - 6**

*Petersilienschaumsuppe  
mit geräucherten Forellenklößchen*

~~~~

*Frische Bandnudeln
mit Steinpilzen*

~~~~

*Fasanenbrust auf Champagnerkraut  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree*

~~~~

Zimtparfait mit Bühler Zwetschgen

ab € 38,50

Menü 4 - 7

*Tarte von Lachs und Seeteufel
an Salatbeet*

~~~~

*Steinpilzessenz  
mit frischen Kräutern*

~~~~

*Rosa gebratene Rehkeule
auf Holundersauce und Gemüse*

~~~~

*Sorbetvariation mit Früchten*

*ab € 42,00*

### **Haus-Menü 5-Gang 13**

Salatbouquet mit pochierten Seezungenröllchen und Safransauce

\*\*\*

Tomatenconsommé mit Quarkklößchen

\*\*\*

Bärlauchnudeln mit gebratenen Scampi

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Kartoffelstrudel

\*\*\*

„Im Weißen Ross“ Dessertteller

**€ 49,80**

### **Haus-Menü 5-Gang 14**

Pilzsülze mit Kerbelsauce an Salatbouquet

\*\*\*

Linsenconsommé mit Gemüseroulade

\*\*\*

Geräucherter Steinbutt auf Ratatouille mit Ingwersauce

\*\*\*

Holunderblütensorbet

\*\*\*

Fasanenbrust mit Traubensauce, Rieslingkraut und Trüffelpüree

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

\*\*\*

Babyananas mit Kokoseis und Schokoladensabayone

### **Haus-Menü 5-Gang 15**

Bunter Linsensalat mit geräucherter Gänsebrust

\*\*\*

Champagnerüppchen mit Perlen

\*\*\*

Rotbarbenfilet auf Tomaten-Zucchini Gemüse  
auf zweierlei Paprikasaucen

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Kaninchenrücken in der Kartoffelkruste gebraten  
mit Steckrübenpüree und Burgundersauce

\*\*\*

Ziegenkäsetatar mit Radieschen

\*\*\*

Avocadocrème mit Erdbeerminzsalat

## 5-Gang Menüvorschläge

### **Menü 5 - 1**

*Steinpilzessenz mit Klößchen*

~ ~ ~

*Gebackenes Strudelkissen  
mit Krebsragout*

~ ~ ~

*Fasanenbrust auf Champagnerkraut  
mit Kartoffelpüree*

~ ~ ~

*Lauwarmer Ziegenkäse  
im Kräutercrêpe*

~ ~ ~

*Zitronen-Grießflamerie  
mit gebeizten Beeren*

### **Menü 5 - 2**

*Geräucherte Hirschlende  
mit Balsamico-Brombeersauce*

~ ~ ~

*Selleriesamtsuppe*

~ ~ ~

*Hausgemachte Nudeln  
mit Steinpilzen*

~ ~ ~

*Rinderfilet auf Trüffeljus  
mit bunten Gemüsen  
und Kartoffelgnocchi*

~ ~ ~

*Lebkuchenparfait mit  
Armagnacpflaumen*

### **Menü 5 - 3**

*Bunte Kaninchensülze  
mit Kräutercrême und Reibeplätzchen*

~ ~ ~

*Tomatenkraftbrühe mit Basilikumravioli*

~ ~ ~

*Wolfsbarschfilet auf Schalottenconfit  
und Gemüseperlen*

~ ~ ~

*Kalbsrücken mit Kerbelkarotten  
und Kartoffelnudeln  
an Morchelsauce*

~ ~ ~

*Ingwerkirschen mit Zimtparfait*

*ab € 48,50*

## 4-Gang Menüvorschläge

### **Menü 4 - 1**

*Basilikumsuppe  
mit gerösteten Pinienkernen*

~ ~ ~

*Felchenfilet mit Gemüseperlen  
und Proseccosauce*

~ ~ ~

*„Brasato al Barolo“  
mit Kartoffel-Selleriepüree*

~ ~ ~

*Hausgemachtes Tira Misu*

€ 36,00

### **Menü 4 - 2**

*Salat von der Wachtel  
mit glasiertem Chicorée*

~ ~ ~

*Kartoffel-Lauchsuppe*

~ ~ ~

*Seezungenfilet mit gebratenen  
Gemüsen und Oliven*

~ ~ ~

*Panna Cotta*

€ 38,00

### **Menü 4 - 3**

*Rose von hausgebeiztem Wildlachs  
an Feldsalat*

~ ~ ~

*Consommé „Royal“*

~ ~ ~

*Hörster Landente  
frisch aus dem Backofen  
in zwei Gängen serviert*

~ ~ ~

*Dessertvariation  
„Im Weißen Ross“*

€ 37,50

### **Menü 4 - 4**

*Kräuterschaumsuppe  
mit Hechtklößchen*

~ ~ ~

*Tagliolini mit gebratenen Langostinos  
und Orangensauce*

~ ~ ~

*Wachtelbrüstchen und Keule  
auf Wirsinggemüse  
mit Pommes Maccaires*

~ ~ ~

*Beerengratin mit Walnußeis*

€ 39,50